

daß solcher Trauben Saft oder Most zuvorn  
 in sich selber erwarme und fermentire / in wel-  
 cher fermentation die Natur eine Scheidung  
 machet / un̄ behält das reinere nasse Theil / (so viel  
 Sals allein bey sich / als es zu einem lieblichen  
 Wein zu werden vonnöhten hat / ) das übrige  
 gröbere Sals aber wirfft es von sich / das sich  
 dann so wohl rings herumb an das Faß / als an  
 die Trübigeit des Mosts anhencket / und dar-  
 mit zu Boden fällt / welches Weinheffen gene-  
 net wird / und man Brandenwein daraus  
 zu machen pfleget. Diese Wein-Heffen ist  
 nun nicht lauter unnützes Wesen / wie sie bishe-  
 ro dafür ist gehalten worden / sondern steckt  
 viel gutes Weinstein darin verborgen / welchen  
 man heraus ziehen und gebrauchen kan. Wel-  
 cher Weinstein dann / wann er heraus gezogen  
 wird / mehr werth ist / oder gelte kan / als die Hef-  
 fen zuvorn gekostet hat / welches allein die Ursach  
 ist / daß man Essig und Weinstein aus der Heffen  
 so gut kauffen / zeugen / und machen kan. NB.  
 Wer den Sachen ein wenig nachdencket / wird  
 leichtlich finden / wie er solchen ausgepressten  
 Wein erfrischen / und zu dem besten Wein wie-  
 der bringen könne. In etlichen Ländern / als  
 in Franckenland / Schwaben / Elsas / Oester-  
 reich / auch an dem ganken Rheinstrom / da viel  
 Wein wächst / wird die Weinheffen sehr wenig  
 geachtet / sondern an vielen Orten dem Horn-  
 Vieh unnd auch Schweinen in ihr trincken  
 gethan /